

## Pas de gâchis, cuisinez les restes

### Tartes, quiches, flans et cakes salés

#### Quiche

1 pâte à tarte, 3 œufs, 20 cl de crème sel, poivre, aromates. Facultatif, du fromage râpé.

#### Clafoutis

2 œufs entiers + 2 jaunes d'œuf, 1 cuillère à soupe de maïzena, 1 tasse de lait, 1 tasse de crème liquide, sel, poivre, aromates

#### Tarte

1 pâte, sel, poivre, aromates et un fond crémeux ou semi-liquide (moutarde, crème fraîche, fromage frais, purée de tomate) pour une garniture entièrement sèche.

### Recettes de pâtes à tarte

#### A l'huile d'olive

250 g de farine, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, un petit verre d'eau et une pincée de sel.

Mélangez puis malaxez à la main jusqu'à obtention d'une boule de pâte. Vous pouvez directement parfumer votre pâte avec des épices ou des herbes.

#### Brisée

250g de farine, 125g de beurre mou, une pincée de sel, 1 petit verre d'eau.

Mélangez la farine et le sel, ajoutez le beurre en morceaux en pétrissant du bout des doigts, jusqu'à obtention d'une semoule grossière. Versez l'eau pour lier la pâte.

#### Fausse pâte feuilletée

3 petits suisses (soit 180 g), 180 g de farine, 90 g de farine, 1 pincée de sel.

Egouttez les petits suisses, puis mélangez tous les ingrédients (sans trop travailler la pâte). Laissez reposer au congélateur au moins 1 h.

#### Quelques garnitures salées

- jambon, champignons, tomates cerises, gruyère
- thon, herbes, tomate
- fond de moutarde, morceaux de cantal, tranches de tomates fraîches
- chèvre, courgette
- restes de fromages (chèvre, gruyère, bleu, camembert, comté, fromage frais, mozzarella, etc.), cajou
- chorizo, légumes du soleil (entiers ou déjà en ratatouille)
- pommes de terre, olives
- haddock, patate douce
- bleu, noix, jambon
- saumon fumé, aneth
- chèvre, brocoli, poulet
- asperges, bleu
- petits pois, lardons

### Garnitures sucrées

#### Tartes sucrées

Libre à vous de sucrer ou non votre pâte (comptez 25 g de sucre pour 250 g de farine).

Comme pour les versions salées, n'hésitez pas à ajouter un fond crémeux pour les tartes aux fruits (compote, crème fraîche + œufs, crème chantilly, etc.).

### La base sucrée d'un clafoutis

2 oeufs entiers + 2 jaunes d'oeufs, 60 g de Maïzena, 1 tasse de lait, 1 tasse de crème liquide, 120 g de sucre, 2 sachets de sucre vanillé, 1 pincée de sel. Pensez à ajuster votre quantité de sucre en fonction des fruits utilisés.

### Le pudding

Parfait pour recycler son pain rassis ! Existe en version sucrée, comme salée.

250 g de pain rassis, 50 cl de lait, 3 oeufs

Dans un grand plat, imbibe le pain de lait et écrasez-le à la fourchette.

Ajoutez les oeufs et votre garniture au choix.

Parmi les ingrédients classiques, on trouve les raisins et tous les autres fruits secs, ainsi que le sucre brun.

### Cakes

#### Cake salé

150 g de farine, 3 oeufs, 1/2 sachet de levure, 1 petit verre d'huile, 1 verre de lait, 20 g de beurre, 1 pincée de sel

#### Cake sucré

150 g de farine, 3 oeufs, 1/2 sachet de levure, 60 g de beurre, 90 g de sucre.

Ne dépassez pas 300 g de garniture (ou le cake sera alourdi).

N'hésitez pas à glisser quelques cuillères de crème fraîche pour plus de moelleux.

### Tartines

Il reste quelques tranches de cet excellent pain de campagne ? De deux choses l'une, soit vous les remisez au congélateur, soit vous en faites de délicieuses tartines, à servir avec une salade comme plat ou en petits morceaux, pour un apéritif dinatoire.

Chaudes : toastez le pain et ajoutez du fromage fondu, de la béchamel, un oeuf poché, quelques champignons sautés, des oignons revenus dans un fond de vin blanc, etc.

Froides : vous pouvez aussi toaster votre pain s'il est un peu rassis, ou s'il croustille toujours, le frotter d'un peu d'ail et ajouter la chair de cette tomate ou d'un avocat qui traînent, comme des tapas espagnols.